

GRAND KITCHEN

ウィークエンドランチコース Weekend Lunch Course 11:30a.m. ~ 2:30p.m.

ウィークエンド プレミアム

¥6,400 WEEKEND PREMIUM

クレームヴィシソワーズ / 帆立貝のタルタル / 甲殻類のジュレ

真鯛 / 春野菜のエチュベ / 紫蘇風味のブルブラン

大山鶏もも肉のグリル / 舞茸のフリカッセ / 粒マスタードソース

または

西オーストラリア産骨付き仔羊 / 小芋とパールオニオン、ローズマリーの香り

または

国産牛フィレ肉のグリル / ボーフォールとポテトのグラタン (+¥1,500)

ピスタチオのシブースト / グリオットチェリーのソルベ

コーヒー または 紅茶

Vichyssoise / tartare scallops / crustacean jelly

Red snapper / spring vegetables étuvée / beurre blanc shiso flavor

"Daisen" chicken leg grill / *Maitake* fricassee / grain mustard sauce

or

Rack of lamb / small potato and pearl onion, rosemary flavor

or

Japanese beef tenderloin / Beaufort and potato gratin (+¥1,500)

Pistachio chiboust / griot cherry sorbet

Coffee or tea

ウィークエンド グランド キッチン

¥4,400 WEEKEND GRAND KITCHEN

クレームヴィシソワーズ / 帆立貝のタルタル / 甲殻類のジュレ

または

ズワイ蟹のエフィロシェと根セロリのレムラード

真鯛 / 春野菜のエチュベ / 紫蘇風味のブルブラン

または

西オーストラリア産骨付き仔羊 / 小芋とパールオニオン、ローズマリーの香り

または

国産牛オリジナルハンバーガー / フライドエッグ、チェダー、ベーコン、フライドポテト

または

本日のパスタ

または

本日のリゾット

柑橘類のデザート / 蜂蜜のエスプーマ

コーヒー または 紅茶

Vichyssoise / tartare scallops / crustacean jelly

or

Zuwai crab effiloche and celeriac remoulade

Red snapper / spring vegetables étuvée / beurre blanc shiso flavor

or

Rack of lamb / small potato and pearl onion, rosemary flavor

or

Japanese beef hamburger / fried egg, Cheddar, bacon, crispy fries

or

Pasta of the day

or

Risotto of the day

Citrus fruits dessert / honey espuma

Coffee or tea

ワインペアリング

Wine Pairing

¥3,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のグラスワイン2種
フリーフローのミネラルウォーター

+ ¥1,000 で1杯目をシャンパーニュに変更いただけます。

Two glasses of wine selected by our sommelier
and

free-flow of mineral water (still or sparkling)

Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,000.

表示価格に別途サービス料 10%、消費税 10%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 10% consumption tax.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.